



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

"I migliori acquisti nell'Haut-Médoc

Beschreibung:

Hélène, figlia del proprietario, gestisce la tenuta insieme al marito Frédéric. Il loro obiettivo è produrre autentici vini di Bordeaux con carattere, profondità e potenziale. Missione compiuta! Nonostante l'enorme successo, la famiglia ha mantenuto i piedi per terra, offrendo un eccellente rapporto qualità-prezzo. Il vino preferito dai clienti Mövenpick è l'accompagnamento perfetto per i classici piatti francesi come il boeuf bourguignon e il coq au vin.

Degustationsnotiz:

Una selezione rigorosa volta a conservare solo le uve migliori per il Grand Vin, che ha portato a una riduzione del 36% della produzione. Un bouquet intenso con fini aromi di ribes nero e delicate note di lilla, mirtillo, liquirizia e caramelle di sambuco. Un palato medio con una struttura morbida e fine, tannini equilibrati e un carattere robusto e strutturante. Finale armonioso con sapori di mirtillo e dragoncello, sottolineati da un'astringenza finemente sabbiosa.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: HMedoc

Produttore: Haut-Médoc AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot

Artikelnummer: 0304021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.